Bowl de legumes assados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Rápido	Fácil	Médio	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- 10ml Gallo Vinagre de Balsâmico Branco
- 25ml Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 100g Quinoa cozida
- 50g Rabanetes laminados
- 160g Grão cozido
- 100g Espinafres em folha
- 250g Abacate
- 80g Cogumelos
- 120g Tomate
- 80g Pimento vermelho
- 80g Pimento amarelo
- 120g Courgette

Modo de preparação

1. Corte os pimentos, a courgette e o tomate em rodelas, e os cogumelos em quartos, temperando com sal, pimenta, o azeite e metade do vinagre.
2. Leve ao forno 15 minutos a 180ºc.
3. Depois de arrefecidos, coloque os legumes assados numa Bowl (tigela larga) e de seguida todos os outros ingredientes harmoniosamente em volta.

Produtos utilizados

Balsâmico Branco

Vinagre Balsâmico

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

Vegetariano Médio Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Vegetariano Médio Fácil

Strudel de legumes de inverno

Vegetariano Médio Médio

Tomate assado com beringela e burrata

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide